STORICO Il Castello visconteo sforzesco ospita la prima edizione del festival «Di Bolla in Bolla» dove si presentano 195 etichette, dallo champagne agli spumanti italiani. Lo storico Bernardino Corio racconta che le prime pietre furono posate nel 1272 quando Francesco della Torre «fece fabbricare un castello detto la Turricella»

IL VIAGGIATORE GOLOSO

TRA CULTURA ED EVENTI

In gita a Novara, nel Castello dove si incorona lo spumante

Questo weekend si apre la rassegna «Di Bolla in Bolla» Tra un calice e l'altro una visita alla città della cupola

Roberto Perrone

Novara è una città strategica, ai piedi delle Alpi, in quello spicchio di pianura tra Sesia e Ticino. Crocevia di importanti arterie di comunicazione e ora anche di eventi enogastronomici come la prima edizione di *Di Bolla In Bolla*, domani, sabato 4 e domenica 5 maggio: 195 etichette in degustazione, dallo champagne agli spumanti italiani, masterclass, verticali e approfondimenti. La manifestazione è ospitata dal Castello Visconteo. Lo storico Bernardino Corio racconta che le prime pietre furono posate nel 1272 quando Francesco della Torre «fece fabbricare un castello detto la Turricella (...) e vi pose fidata custodia». Nel 1293 il Castello passa ai Visconti che lo completano nel tempo. Per decenni (fino al 1973) è stato anche un carcere.

Prima di immergerci nelle bolle, facciamo una passeggiata nel parco Allea, all'ombra dei grandi platani, magari sgranocchiando una delle delizie del Biscottificio Camporelli. Nella caffetteria-pasticceria accanto al laboratorio, ci avvolge il profumo degli autentici Biscottini di Novara, preparati dal 1852 con la stessa ricetta: uova fresche, zucchero e farina. Cottura veloce e leggerezza. Oltre alla specialità della casa, ottimi anche gli altri prodotti di pasticceria e di caffetteria per un colazione felice. Un'altra pasticceria da non perdere è Sacco: croissant, strudel, veneziane, krapfen e il pane di San Gaudenzio, dolce di pasta frolla, di forma rettangolare, tipo plumcake, o rotonda come un panettone, ripieno di un soffice e ricco impasto cosparso di una granella di pinoli o nocciole e zucchero a velo.

San Gaudenzio è stato il primo vescovo della città di cui è il patrono. A lui è dedicata la Basilica, edificata nel punto più elevato di Novara tra il 1577 e il 1690 su progetto di Pellegrino Tibaldi. Il campanile, 92 metri, di Benedetto Alfieri (zio di Vittorio) è del XVIII secolo. Ma i novaresi volevano una cupola degna della loro basilica. Grazie all'imposta del «sesino» (una tassa sull'acquisto della carne), ristabilita dal re Carlo Felice di Savoia, nel 1840 la Fabbrica del Duomo ottenne la cifra necessaria per il completamento della basilica. Fu Alessandro Antonelli, ingegnere architetto di Ghemme, a realizzarla, dopo una lunga gestazione, con diversi progetti, tanto che, negli oltre 40 anni di cantiere, Antonelli si dedicò anche alla Mole di Torino. Finalmente inaugurata nel 1887 nel giorno di San Gaudenzio, è alta 121 metri, 126 con la statua del Cristo Salvatore e pesa, esclusi gli arconi, 5.572 tonnellate. Un'opera geniale, realizzata con 2046 metri cubi di mattoni in un periodo storico in cui era il ferro a dominare.

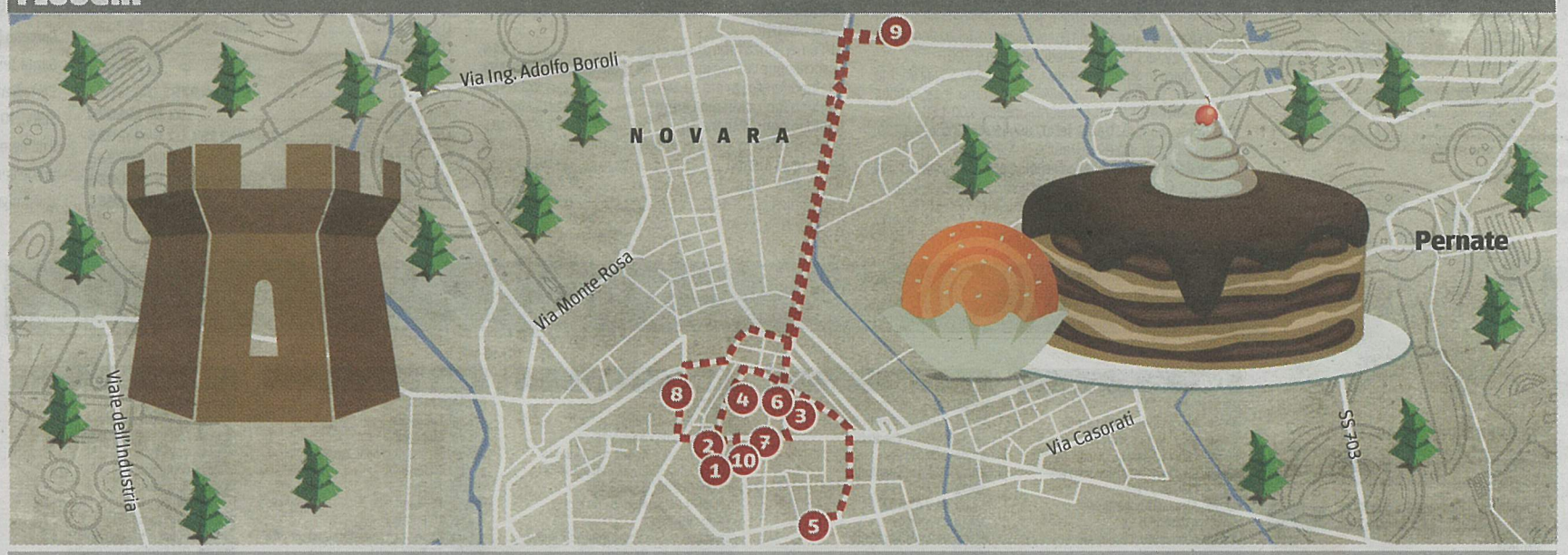
Ma nei nostri viaggi conta anche l'arte della cucina. Al Convivium, Gianpiero Cravero, una famiglia di osti alle spalle, ricerca e accosta vari ingredienti: la Fassona cruda incontra il vitello rosato che avvolge lo scampo in salsa tonnata; lasagnette di pasta all'alga di mare, scaglie di merluzzo, cipolla brasata e bisque di riccio. Il Broletto e Palazzo dell'Arengo sono stati edificati in più fasi fra il XIII e il XVIII secolo. L'Arengo ospita i Musei Civici e la Galleria d'arte Moderna Paolo e Adele Giannoni: nei primi una sezione archeologica con materiali rinvenuti nel Novarese dall'età neolitica all'epoca longobarda e una sezione storico-artistica con opere dal XIII secolo al Novecento. La Galleria d'Arte Moderna, invece, ospita 800 opere pittoriche suddivise in 13 sale.

Sosta alla Trattoria dello Stadio, luogo storico della ristorazione cittadina. Molta attenzione ai prodotti semplici e locali come galline, uova, risi. E quindi tradizione in menu: vitello tonnato, paniscia novarese, tortelli d'oca, costata di fassona, merluzzetti, crostata pere e cioccolato. Carne e pesce (soprattutto) sono la specialità dell'Osteria del Laghetto, luogo ideale e gettonato per cerimonie. Torniamo in città per la chiusura in gloria del nostro brillante weekend, al Cannavacciuolo Café & Bistrot, una delle creature del vulcanico chef campano di Villa Crespi, che si ispira al teatro, dalla colazione alla cena, passando per il lunch e l'aperitivo. E qui chiudiamo con il crudo di ricciola, insalata di papaya, cipollotto e sesamo, la linguina di Gragnano, genovese nord e sud e trippe di baccalà, l'agnello in tre cotture, maionese di nocciola, e fiori di zucca. Buon appetito, con tante bolle.

SAN GAUDENZIO
Quella basilica-simbolo che fu completata da Alessandro Antonelli

TRADIZIONI
Le caffetterie-pasticcerie dove assaggiare i memorabili «biscottini»

I LUOGHI



1 **Castello Visconteo** Piazza Martiri della Libertà, Novara

2 **Parco Allea** Piazza Martiri, Via Bellini, Novara

3 **Biscottificio Camporelli** Vicolo Monte Ariolo, 3/5 Novara Tel. 0321-6202689

4 **Basilica e Cupola di San Gaudenzio** Via San Gaudenzio, Novara

5 **Convivium** Baluardo La Marmora, 6 Novara Tel. 0321-442317

6 **Pasticceria Sacco** Corso Cavour, 12 Novara Tel. 0321-625749

7 **Broletto e Palazzo dell'Arengo** Cortile del Broletto, Via Fratelli Rosselli 21, Novara

8 **Trattoria dello Stadio** Via sottile, 2/c Novara, Tel. 0321-1645288

9 **Osteria del Laghetto** Via Case Sparse, 11 Novara Tel. 0321-621579

10 **Cannavacciuolo Café & Bistrot** Piazza Martiri della Libertà, 1 Novara Tel. 0321-612109

L'EGO - HUB